

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน น้ำพริกเผา

๑. ขอบข่าย

- ๑.๑ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ครอบคลุมเฉพาะน้ำพริกเผาที่ทำจากเครื่องเทศที่เผา คั่ว หรือทอด แล้วเท่านั้น อาจมีเนื้อสัตว์ผสมอยู่ด้วย

๒. บทนิยาม

- ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ มีดังต่อไปนี้
- ๒.๑ น้ำพริกเผา หมายถึง ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคที่ทำจากเครื่องเทศที่เผา คั่ว หรือทอด แล้ว ได้แก่ พริกแห้ง หอม กระเทียม แล้วนำมาบดผสมให้เข้ากัน ประูแต่งรสด้วยเครื่องปรุงแต่งรส เช่น น้ำปลา เกลือบริโภค กะปิ น้ำตาล มะขามเปียก อาจมีเนื้อสัตว์ซึ่งผ่านการทำให้สุกโดยการ อบ ต้ม เผา คั่ว หรือทอด บดผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ได้ เช่น กุ้งแห้ง ปลาแห้ง ปลากรอบ ปลาหย่าง หรือแมงดาฯ ทั้งนี้อาจนำไปผัดหรือคั่วอีกครั้ง

๓. คุณลักษณะที่ต้องการ

- ๓.๑ ลักษณะทั่วไป
- ต้องมีสีตามธรรมชาติของน้ำพริกเผา มีสีสม่ำเสมอ มีกลิ่นรสตามส่วนประกอบที่ใช้ทำ และปราศจากกลิ่นรสที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นหืน
- ๓.๒ สิ่งแปลกปลอม
- ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบของน้ำพริกเผา เช่น เส้นผม ชิ้นส่วนของแมลง ดิน ทราย และกรวด
- ๓.๓ วัตถุกันเสีย
- ห้ามใช้วัตถุกันเสียทุกชนิด ยกเว้นวัตถุกันเสียต่อไปนี้
- ๓.๓.๑ กรดเบนโซอิกหรือเกลือของกรดเบนโซอิก (คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก) ไม่เกิน ๑ ๐๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- ๓.๓.๒ กรดซอร์บิกหรือเกลือของกรดซอร์บิก (คำนวณเป็นกรดซอร์บิก) ไม่เกิน ๑ ๐๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- กรณีที่ใช้วัตถุกันเสียในข้อ ๓.๓.๑ และข้อ ๓.๓.๒ รวมกัน ต้องไม่เกิน ๑ ๐๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

๓.๔ จุลินทรีย์

- ๓.๔.๑ จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ต้องไม่เกิน 1×10^6 โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม
- ๓.๔.๒ ต้องไม่มีราปรากฏให้เห็นได้อย่างชัดเจน

๔. สุขลักษณะ

- ๔.๑ สุขลักษณะในการทำน้ำพริกเผา ให้เป็นไปตามคำแนะนำตามภาคผนวก ก.

๕. การบรรจุ

- ๕.๑ ให้บรรจุน้ำพริกเผาในภาชนะบรรจุที่สะอาด ผนึกได้เรียบร้อย ป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอก หรือความชื้น และไม่ดูดซึ่มไขมันจากผลิตภัณฑ์
- ๕.๒ น้ำหนักสุทธิของน้ำพริกเผาในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

๖. เครื่องหมายและฉลาก

- ๖.๑ ที่ภาชนะบรรจุน้ำพริกเผาทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมี เลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน
 - (๑) ชื่อผลิตภัณฑ์
 - (๒) ชนิดและปริมาณวัตถุดิบเสีย (ถ้ามี)
 - (๓) น้ำหนักสุทธิ เป็นกรัมหรือกิโลกรัม
 - (๔) ชื่อแนะนำวิธีบริโภค
 - (๕) วัน เดือน ปีที่ทำ หรือ วัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)”
 - (๖) ชื่อผู้ทำ หรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียนในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

๗. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

- ๗.๑ รุ่น ในที่นี้ หมายถึง น้ำพริกเผาที่มีส่วนประกอบเดียวกัน ทำโดยกรรมวิธีเดียวกัน ที่ทำหรือส่งมอบหรือซื้อขายในระยะเวลาเดียวกัน
- ๗.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้
 - ๗.๒.๑ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป ล้างเปลือกปอกม การบรรจุ และ เครื่องหมายและฉลาก ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๑ ข้อ ๓.๒ ข้อ ๕. และข้อ ๖. จึงจะถือว่าน้ำพริกเผารุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

- ๗.๒.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบวัตถุกันเสีย และจุลินทรีย์ ให้ชักตัวอย่างโดยวิธี
สุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๕ หน่วยภาชนะบรรจุ นำมาทำเป็นตัวอย่างรวม เมื่อตรวจสอบแล้วตัว
ตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๓ และข้อ ๓.๔ จึงจะถือว่าน้ำพริกเผารุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ๗.๓ เกณฑ์ตัดสิน
ตัวอย่างน้ำพริกเผาต้องเป็นไปตามข้อ ๗.๒.๑ และข้อ ๗.๒.๒ ทุกข้อ จึงจะถือว่าน้ำพริกเผารุ่นนั้น เป็นไป
ตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้

๘. การทดสอบ

- ๘.๑ การทดสอบลักษณะทั่วไป สิ่งแปลกปลอม ภาชนะบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก ให้ตรวจพินิจ
- ๘.๒ การทดสอบวัตถุกันเสีย จุลินทรีย์ และน้ำหนักรักษา ให้ปฏิบัติตามวิธีวิเคราะห์ที่หน่วยตรวจสอบใช้ปฏิบัติ
อยู่เป็นประจำ

ภาคผนวก ก.

สุขลักษณะ

(ข้อ ๔.๑)

ก.๑ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต

ก.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ควรอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้น้ำพริกเผาที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย

ก.๑.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบ ควรสะอาด ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก

ก.๑.๑.๒ ควรอยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ

ก.๑.๑.๓ ไม่ควรอยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ เช่น สถานที่เลี้ยงสัตว์

ก.๑.๒ อาคารผลิตมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การบำรุงรักษา การทำความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย

ก.๑.๒.๑ พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารสถานที่ผลิต ควรก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา

ก.๑.๒.๒ ควรแยกบริเวณผลิตน้ำพริกเผาออกเป็นสัดส่วน ไม่ควรอยู่ใกล้ห้องสุขา ไม่ควรมีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต

ก.๑.๒.๓ พื้นที่ปฏิบัติงาน ควรมีบริเวณเพียงพอ แสงสว่าง และการระบายอากาศที่เหมาะสม

ก.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต

ก.๒.๑ ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสกับน้ำพริกเผา ควรทำจากวัสดุมีผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ล้างทำความสะอาดได้ง่าย

ก.๒.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ ควรสะอาด และเหมาะสมกับการใช้งาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ติดตั้งได้ง่าย มีปริมาณเพียงพอ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง

ก.๓ การควบคุมกระบวนการผลิต

ก.๓.๑ วัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตน้ำพริกเผา ควรสะอาด มีคุณภาพดี ควรมีการล้างหรือทำความสะอาดก่อนนำไปใช้

ก.๓.๒ การผลิต การเก็บรักษา ขนย้าย และขนส่งผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผา ควรป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของน้ำพริกเผา

ก.๔ การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

ก.๔.๑ น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และมือผู้ประกอบน้ำพริกเผา ควรเป็นน้ำสะอาดและมีปริมาณเพียงพอ

ก.๔.๒ ควรมีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลงและฝุ่น ไม่ให้เข้าไปในบริเวณผลิต

ก.๔.๓ ควรมีการกำจัดขยะ สิ่งสกปรก และน้ำทิ้ง อย่างเหมาะสม เพื่อไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับลงสู่น้ำพริกเผา

ก.๔.๔ สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด และใช้กำจัดสัตว์นำเชื้อและแมลง ควรใช้ในปริมาณที่เหมาะสม และเก็บแยกจากบริเวณที่ผลิตน้ำพริกเผา เพื่อไม่ให้ปนเปื้อนลงสู่น้ำพริกเผาได้

ก.๕ บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน

ผู้ทำน้ำพริกเผาทุกคนควรรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น ควรสวมเสื้อผ้าที่สะอาด ควรมีผ้าคลุมผม เพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหล่นลงในน้ำพริกเผา ไม่ควรไว้เล็บยาว ควรล้างมือให้สะอาดหรือสวมถุงมือ ก่อนสัมผัสน้ำพริกเผาทุกครั้ง
